ВКУСНЫЕ ШТУЧКИ

Осетинские пироги и другая выпечка Востока

ФЕНИКС

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сочные осетинские пироги с начинками на любой вкус, сытные чебуреки» хрустящая самса, ароматные хачапури, лепешки, домашний хлеб и, конечно, непревзойденные восточные сладости — все это вы сможете приготовить самостоятельно, воспользовавшись рецептами, приведенными в этой книге. Подробное описание изготовления теста, изделий из него, а также разнообразных начинок поможет вам освоить даже самые сложные блюда.

- Азамат Рахимов
  -
  - Осетинские пироги
  - УАЛИБАХ И ХАБИЗДЖИН
  - Традиционный уалибах
  - Уалибах с рассольным сыром
  - Уалибах из бездрожжевого теста
  - Праздничный уалибах
  - Постный уалибах
  - Традиционный хабизджин
  - Хабизджин «Ароматный»
  - Свадебный хабизджин
  - КАРТОФДЖИН
  - Традиционный картофджин
  - Картофджин по-алагирски
  - Картофджин «Диетический»
  - Кизлярский картофджин
  - ЦАХАРАДЖИН
  - Традиционный цахараджин
  - Цахараджин «Три поколения»
  - Цахараджин по-ирафски
  - КАБУСКАДЖИН
  - Традиционный кабускаджин
  - Кабускаджин «Кадгаронский»
  - Кабускаджин «Но газ»
  - Кабускаджин по-владикавказски
  - Кабускаджин «Весенний»
  - ФЫДЖИН
  - Традиционный фыджин
  - Фыджин «Пасхальный»
  - Фыджин с индейкой
  - Фыджин со свининой и грибами

- ○ Фыджин с курицей и осетинским сыром
- ○ Фыджин с бараниной и зеленью
- ○ Фыджин с говядиной, свининой и острым перцем
- ○ ДАВОНДЖИН
- ○ Традиционный давонджин
- ○ Давонджин «Витаминный»
- ○ Давонджин «Нежный»
- ○ НАШДЖИН
- ○ Традиционный нашджин
- ○ Нашджин «Ногбон»
- ○ Нашджин «Ореховый»
- ○ Нашджин «Ароматный»
- ○ КАДУРДЖИН
- ○ Традиционный кадурджин
- ○ Кадурджин с чесноком и орехами
- ○ Кадурджин на скорую руку
- ○ Кадурджин со стручковой фасолью и сыром
- ○ ЗОКОДЖИН
- ○ Традиционный зокоджин
- ○ Зокоджин «Застольный»
- ○ Зокоджин «Сливочный»
- ○ Зокоджин «Сочный»
- ○ Экспресс-зокоджин
- ○ БАЛДЖИН
- ○ Традиционный балджин
- ○ Балджин с добавлением яблок и корицы
- ○ Балджин из песочного теста
- ○ ФЫТКУДЖИН
- ○ Традиционный фыткуджин
- ○ Фыткуджин с повидлом
- ○ Фыткуджин с сухофруктами
- ○ Хачапури
- ○ ИМЕРЕТИНСКИЕ ХАЧАПУРИ
- ○ Традиционные имеретинские хачапури
- ○ Имеретинские хачапури из дрожжевого теста
- ○ МЕГРЕЛЬСКИЕ ХАЧАПУРИ
- ○ Традиционные мегрельские хачапури
- ○ Мегрельские хачапури с брынзой
- ○ АДЖАРСКИЕ ХАЧАПУРИ
- ○ Традиционные аджарские хачапури
- ○ Аджарские хачапури на сметане
- ○ САМСА и ЧЕБУРЕКИ
- ○ САМСА
- ○ Традиционная самса

- Самса из пресного теста с мясом и рисом
- Самса с говядиной и тыквой
- ЧЕБУРЕКИ
- Традиционные чебуреки
- Чебуреки с бараниной и говядиной
- Чебуреки с говядиной и шампиньонами
- Чебуреки с курицей и перцем
- ЛЕПЕШКИ и ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
- ЛЕПЕШКИ
- Традиционные пшеничные лепешки
- Манные лепешки
- Узбекские лепешки с кунжутом
- Узбекские лепешки с маком
- Луковые лепешки
- Туркменские лепешки
- ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
- Традиционный среднеазиатский хлеб
- Кукурузный хлеб по-турецки
- Восточный хлеб из хлебопечки
- КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
- ПАХЛАВА
- Традиционная турецкая пахлава
- Пахлава по-ирански
- ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ И ПЕЧЕНЬЕ
- Чак-чак
- Традиционный хворост
- Турецкое печенье-пальчики
- Картофельные кексы
- Арабские пряники
- Ходжентское кукурузное печенье
- Печенье «Персики»
- Осетинское печенье с кремом и цукатами
- ТОРТЫ
- Торт «Ореховый»
- Торт «Цитрусовый сад»
- Шоколадный торт с курагой
- Торт «Тысяча и одна ночь»
- Торт «Восточная сказка»
- Торт «Мандариновый»
- Торт «Сулейман»

Азамат Рахимов
ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА ВОСТОКА

Введение

Испокон веков восточная выпечка считалась самой сытной, вкусной и ароматной. Невозможно представить настоящий восточный стол без пирогов, лепешек и хрустящего хлеба. А без кондитерских изделий с медом, масляным кремом, фруктами и потрясающим ароматом корицы немыслимо ни одно праздничное событие.

Выпечку, приготовленную из свежих и качественных продуктов, включать в рацион не только можно, но и нужно. Особенно это касается осетинских пирогов с начинкой из сыра, капусты, свекольных листьев, черемши, картофеля и нежирного мяса. Эти традиционные блюда вполне соответствуют представлениям диетологов о здоровом питании. Они более полезны для организма, чем, например, хот-доги или гамбургеры.

Чтобы отведать настоящую восточную выпечку, необязательно идти в дорогой ресторан или отправляться в далекие страны. В книге, которую вы держите в руках, собраны лучшие рецепты осетинских пирогов, хачапури, чебуреков, самсы, лепешек и десертных изделий из теста. С ее помощью даже начинающие хозяйки смогут удивить своих родных и близких шедеврами восточной кулинарии.

Осетинские пироги

Считается, что первый рецепт осетинского пирога появился еще до Рождества Христова. Это блюдо воспето в древнейшем устном фольклоре, упоминается в легендах и сказаниях. Во все времена пироги были неотъемлемой составляющей меню как повседневного, так и праздничного стола осетин. Без этой ароматной и сытной выпечки не обходился ни один религиозный праздник.

Процесс замешивания теста и выпечки пирогов довольно простой, однако требует опыта. «Правильными» считаются круглые пироги (диаметром около 30–35 см) с тонким слоем теста и большим количеством! сочной начинки. Кстати, названия осетинских4пирогов различаются в зависимости от начинки:

- хабизджин, уалибах — пироги с сыром;
- картофджин — пирог с картофелем и сыром;
- цахараджин — пирог с листьями свеклы и сыром;
- кабускаджин — пирог с капустой и сыром;
- фыджин — пирог с мясом;
- давонджин — пирог с черемшой и сыром;
- нашджин — пирог с тыквой;
- кадурджин — пирог с фасолью;
- зокоджин — пирог с грибами;
- балджин — пирог с вишней;
- фыткуджин — пирог с яблоками.

На стол принято подавать три пирога. Исключением являются только поминки, когда выпекают четное количество пирогов треугольной формы. Рецепты, приведенные ниже, рассчитаны на три пирога диаметром 30 см каждый.

Способ изготовления пирогов

Тесто разделите на три части. Пальцами сформуйте из одной части круглую лепешку толщиной 0,5–1 см. На середину лепешки выложите ⅓ начинки, разровняйте ее так, чтобы по краю оставалось 3–4 см теста. Края лепешки аккуратно стяните к середине и соедините. Разравнивайте ладонями поверхность изделия с обеих сторон до тех пор, пока пирог не приобретет

одинаковую толщину. Таким же образом сформуйте еще два пирога.

УАЛИБАХ И ХАБИЗДЖИН

В Южной Осетии пирог с сыром называется «хабизджин», в Северной Осетии — «уалибахж В обоих случаях начинкой является осетинский сыр, однако при приготовлении хабизджина сыр принято смешивать с небольшим количеством (¼ от общей массы) размятого картофеля и сметаны. Благодаря этому начинка получается пышнее, чем для уалибаха.

Традиционный уалибах

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л молока или сыворотки, 100 г сливочного масла или маргарина, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 600 г мягкого осетинского сыра.

Для подачи: 100 г сливочного или топленого масла.

Способ приготовления:

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте теплое молоко или сыворотку, добавьте 70 г размягченного сливочного масла или маргарина. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом или маргарином (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным или топленым маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Уалибах с рассольным сыром

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л кефира, 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 600 г рассольного осетинского сыра.

Для подачи: 100 г сливочного или топленого масла, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте кефир, добавьте 120 г размягченного маргарина и яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маргарином (10 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько проколов вилкой или кончиком ножа. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте перцем, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кулинарные хитрости

Осетинский сычужный сыр может быть мягким или рассольным. Первый отличается нежной консистенцией и сливочным вкусом. Рассольный сыр более твердый и соленый. Если не удалось приобрести осетинский сыр, используйте фету, брынзу, адыгейский сыр, моцареллу или сулугуни.

Уалибах из бездрожжевого теста

Ингредиенты

Для теста: 1,2 кг пшеничной муки, 100 г сметаны, 0,5 л кефира, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г сахара, 15 мл растительного масла, 5 г питьевой соды, несколько капель столового уксуса, соль.

Для начинки: 600 г осетинского сыра.

Для подачи: 100 г топленого масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте кефир, добавьте сливочное масло, взбитые со сметаной яйца и гашеную уксусом соду. Замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 10 минут, затем разделите на три части, придайте каждой форму шара и положите на 10–15 минут в холодильник.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Выпекайте в разогретой до 200–220 °C духовке в течение 15 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, посыпьте вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Праздничный уалибах

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г сметаны, 0,7 л молока, 100 г сливочного масла, 2–3 яйца, 3 яичных желтка, 20 г сахара, 15 мл растительного масла, 15 г панировочных сухарей, соль.

Для начинки: 600 г осетинского сыра.

Для подачи: 100 г топленого масла, зелень базилика, 5 г молотого тмина, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые со сметаной яйца, размягченное сливочное масло, соль. Влейте оставшееся молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки. Разделите на три части, придайте каждой форму шара и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) и посыпанную панировочными сухарями (5 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, смешанным с солью, тмином и перцем, выложите один на другой и подайте к столу горячими, украсив вымытыми веточками базилика.

Постный уалибах

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л кефира или сыворотки, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель виноградного уксуса, соль.

Для начинки: 600 г мягкого осетинского сыра.

Для подачи: зелень укропа.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте кефир или сыворотку, добавьте 20 мл растительного масла и гашеную уксусом соду. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните, добавив при необходимости немного воды или молока.

Тесто еще раз тщательно вымесите. Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги выложите один на другой и подайте к столу горячими, посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа.

Традиционный хабизджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,6 л молока, 15 г сахара, 30 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г рассольного осетинского сыра, 200 г картофельного пюре, 50 г сметаны.

Для подачи: 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль.

Влейте теплое молоко и 200–250 мл воды. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, смешайте с картофельным пюре и сметаной до однородной консистенции. Слегка взбейте начинку.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 "С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Хабизджин «Ароматный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л несладкого йогурта, 150 г топленого масла, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 5 г сахара, 5 г цветочного меда, 3 г молотого тмина, соль.

Для начинки: 400 г мягкого осетинского сыра, 50 г сметаны, 200 г картофеля, 1 крупная луковица, 20 мл нерафинированного растительного масла, молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, зелень кинзы.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар, тмин, растопленный мед и соль. Влейте йогурт, добавьте размягченное топленое масло (120 г) и взбитое яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния, слегка взбейте со сметаной. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте и обжарьте в растительном масле. Пюре смешайте с луком и молотым перцем. Сыр разомните или натрите на терке, добавьте к пюре, еще раз тщательно перемешайте.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленым маслом (10 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько проколов вилкой или кончиком ножа. Смажьте изделие взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте вымытой и измельченной зеленью кинзы, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Это интересно!

В Нартских сказаниях встречаются пассажи, в которых

повествуется о молитвенных аланских пирогах. Считается, что именно они стали основой для итальянской пиццы, Аланы, служившие в Риме в V веке нашей эры, угощали местных жителей пирогами с начинкой из сыра. Римляне попытались научиться выпекать такие же пироги, но как гласит легенда, они не смогли достигнуть мастерства аланов и потому упростили, а со временем и модернизировали рецепт.

Свадебный хабизджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г густых сливок, 0,7 л молока, 100 мл сыворотки, 3 яйца, 3 яичных желтка, 20 г сахара, 5 г топленого масла, 15 г ржаной муки, б г молотого тмина, соль.

Для начинки: 400 г рассольного осетинского сыра, 100 г картофельного пюре, 100 г сметаны, ½ пучка зелени укропа, черный молотый перец.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 10–12 листиков базилика.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые со сливками яйца» сыворотку, соль.

Влейте оставшееся молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто» при необходимости добавьте немного муки. Разделите на три части, придайте каждой форму шара и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, смешайте с картофельным пюре, вымытой и измельченной зеленью укропа. Добавьте сметану, поперчите и слегка взбейте начинку.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленым маслом (5 г) и посыпанную ржаной мукой (5 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком и посыпьте тмином (2 г). Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут.

Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими, украсив вымытыми листиками базилика.

КАРТОФДЖИН

В пирог с картофелем добавляют немного осетинского сыра. Начинка для традиционного картофджина — это 3 части картофеля, 1 часть сыра и немного сметаны, сливок или молока, однако зачастую хозяйки смешивают картофельное пюре и сыр в соотношении 1:1. В некоторых областях Осетии в начинку принято класть пряную зелень, жареный лук или различные специи. Иногда сыр не добавляют.

Традиционный картофджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л сыворотки, 20 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 600 г картофеля, 200 г осетинского сыра, 50 г сметаны, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте сыворотку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния, перемешайте со сметаной. Сыр тщательно разомните или натрите на терке, смешайте с картофельным пюре до однородной консистенции. Слегка взбейте начинку.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез или несколько проколов вилкой посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Картофджин по-алагирски

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г сметаны, 0,7 л топленого молока, 100 мл сыворотки, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 30 г сахара, 15 мл растительного масла, 15 г панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Для начинки: 400 г картофеля, 100 г осетинского сыра, 100 г сметаны, 1 луковица, 20 г сливочного масла, ½ пучка зелени петрушки и укропа, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 5 г молотого кориандра.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого топленого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитое яйцо, сметану, сыворотку, соль. Влейте оставшееся топленое молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза. Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните. Сыр тщательно разомните или натрите на терке. Зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте, обжарьте в сливочном масле. Картофельное пюре смешайте с сыром, луком и зеленью. Добавьте сметану и слегка взбейте начинку.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) и посыпанную панировочными сухарями (5 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком и посыпьте молотым перцем. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте кориандром, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Картофджин «Диетический»

Ингредиенты

Для теста: 0,8 кг пшеничной муки, 0,2 кг ржаной муки, 0,8 л сыворотки, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель столового уксуса, соль.

Для начинки: 600 г картофеля, 50 г мягкого осетинского сыра, 1 пучок зелени укропа, соль.

Для подачи: 100 г рассольного осетинского сыра.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте сыворотку, добавьте 20 мл растительного масла и гашеную уксусом соду. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния. Сыр тщательно разомните. Зелень укропа вымойте и нарубите.

Картофельное пюре смешайте с сыром и зеленью, слегка взбейте.

Тесто еще раз вымесите. Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги выложите один на другой и подайте к столу горячими, оформив тонкими ломтиками рассольного сыра.

Это интересно!

В Осетии пироги делают исключительно женщины — «пачкать руки в тесте» для мужчин считается унижением.

Кизлярский картофджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г прессованных дрожжей, 100 г сметаны, 0,5 л кефира, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г сахара, 15 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г картофеля, 200 г рассольного сыра, 50 г густых сливок, 1 пучок зеленого лука, ½ пучка зелени укропа и петрушки, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, ½ стручка острого перца.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды. Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте разведенные дрожжи, кефир, добавьте сливочное масло и взбитые со сметаной яйца. Замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 3–4 часа.

Для приготовления начинки сыр тщательно разомните или натрите на терке, добавив при необходимости немного воды или молока. Картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде, разомните до пюреобразного состояния. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымойте, нарубите. Картофельное пюре перемешайте с сыром, зеленью и сливками, слегка взбейте.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте измельченным острым перцем, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

ЦАХАРАДЖИН

Для повседневных трапез принято готовить цахараджин из бездрожжевого теста с традиционной начинкой из свекольной ботвы и сыра. Для праздников зачастую выпекают пироги из сдобного дрожжевого теста, а к начинке добавляют бараний жир и пряную зелень.

Традиционный цахараджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л кефира, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель яблочного или виноградного уксуса, соль.

Для начинки: 300 г свекольной ботвы, 300 г мягкого осетинского сыра.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте кефир, добавьте 20 мл растительного масла и гашеную уксусом соду. Замеси- дˆ те тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки свекольную ботву вымойте, срежьте стебли, листья нарубите. Сыр тщательно разомните и перемешайте со свекольной ботвой.

Тесто еще раз тщательно вымесите. Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 ˚С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Цахараджин «Три поколения»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г сливочного масла, 0,6 л сыворотки, 200 мл молока, 2 яйца, 3 яичных желтка, 20 г сахара, 30 г сливочного маргарина, 15 г блинной муки, соль.

Для начинки: 200 г свекольной ботвы, 300 г рассольного сыра, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, 3 стручка сладкого перца, 50 г ядер грецких орехов, соль.

Для подачи: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте теплое молоко, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые яйца, сыворотку, соль и размягченное сливочное масло. Положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки свекольную ботву вымойте, срежьте стебли, листья нарубите. Сыр тщательно разомните и перемешайте со свекольной ботвой. Добавьте сметану. Зелень петрушки и укропа, а также зеленый лук вымойте и нарубите.

Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, мелко нарежьте. Ядра грецких орехов нарубите.

Разделите основную начинку на три части. В первую часть добавьте зелень петрушки, укропа и зеленый лук, во вторую — сладкий перец, в третью — орехи.

Сформуйте пирог с начинкой первого вида. Выложите изделие в смазанную сливочным маргарином (10 г) и посыпанную блинной мукой (5 г) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в

течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте еще два пирога, используя оставшиеся виды начинки.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Это интересно!

Цахараджин с орехами символизирует старшее поколение, со сладким перцем — среднее, с зеленью — младшее. Пироги с такой начинкой традиционно выпекают по случаю семейного торжества.

Цахараджин по-ирафски

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л сыворотки, 150 г топленого масла, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 15 г сахара, 5 г питьевой соды, 3 г семян укропа, соль.

Для начинки: 300 г свекольной ботвы, 200 г мягкого осетинского сыра, 100 г бараньего жира, 2 крупные луковицы, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль.

Влейте сыворотку, добавьте размягченное топленое масло (120 г) и взбитое с содой яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В готовое тесто добавьте семена укропа, тщательно перемешайте.

Для приготовления начинки свекольную ботву вымойте, срежьте стебли, листья нарубите. Сыр тщательно разомните и перемешайте со свекольной ботвой. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами, выложите на сковороду с разогретым бараньим жиром (40 г), посолите, поперчите и обжарьте до золотистого цвета. Добавьте лук к начинке, еще раз перемешайте.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленым маслом (10 г) форму. Сделайте посередине надрез, положите в него кусочек (20 г) бараньего жира. Смажьте изделие взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте вымытым и измельченным зеленым луком, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

КАБУСКАДЖИН

Начинка для традиционного кабускаджи-на — белокочанная капуста и сыр. В некоторых областях Осетии к этой смеси добавляют вареные яйца, морковь, пряную зелень, репчатый лук, грецкие орехи, грибы или кабачки.

Традиционный кабускаджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л сыворотки или кефира, 15 г сахара, 15 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г белокочанной капусты, 200 г осетинского сыра, 30 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте сыворотку или кефир. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки капусту вымойте, нашинкуйте, выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, поперчите, тушите до готовности. Охлажденную капусту перемешайте с измельченным сыром.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кабускаджин «Кадгаронский»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г прессованных дрожжей, 0,5 л кефира, 20 г сахара, 50 г топленого масла, 1 яйцо, 15 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г белокочанной капусты, 150 г осетинского сыра, 2 луковицы, 100 г моркови, 1 пучок зелени укропа, 30 мл растительного масла, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар, соль и размягченное топленое масло.

Влейте кефир и разведенные в 200–300 мл теплой воды дрожжи, добавьте взбитое яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1,5–2 часа.

Для приготовления начинки капусту вымойте, нашинкуйте. Морковь вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами. Капусту выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, тушите 15 минут, добавьте лук и морковь, доведите до готовности на слабом огне. Охлажденную смесь перемешайте с размятым сыром, добавьте вымытую и измельченную зелень укропа.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кабускаджин «Но газ»

Ингредиенты

Для теста: 0,9 г пшеничной муки, по 100 г ржаной и кукурузной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г густых сливок, 0,8 л молока, 100 г сливочного масла, 2–3 яйца, 3 яичных желтка, 30 г сахара, 15 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г белокочанной капусты, 200 г мягкого осетинского сыра, 3 яйца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 50 г ядер грецких орехов, 50 г сметаны или густых сливок, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 150 г топленого масла, молотый кориандр.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в 200–300 мл теплого молока, добавьте сахар и 200 г пшеничной муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые со сливками яйца, размягченное сливочное масло, соль. Влейте оставшееся молоко, положите оставшуюся пшеничную муку, добавьте ржаную и кукурузную муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки. Разделите на три части, придайте каждой форму шара и оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки капусту вымойте, нашинкуйте, выложите на сковороду, влейте немного воды, посолите, поперчите, тушите 15 минут, добавьте сметану или сливки, тушите до готовности. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и нарубите. Ядра грецких орехов измельчите. Зелень укропа и петрушки вымойте, нарубите. Охлажденную капусту перемешайте с размятым сыром, яйцами, орехами и зеленью.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (5 мл) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте

оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, смешанным с кориандром, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Это интересно!

Вез этого пирога не обходится ни одно новогоднее застолье. Словосочетание «но газ» в переводе с осетинского означает «Новый год». Тем, кто вкушает три пирога, принято желать здоровья, счастья и долголетия.

Кабускаджин по-владикавказски

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л кефира, 100 г сливочного масла, 20 г сахара, 30 г сливочного маргарина, соль.

Для начинки: 300 г белокочанной капусты, 100 г осетинского сыра, 100 г шампиньонов, 3 луковицы, 40 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, размягченное сливочное масло, сахар и соль. Влейте кефир. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки капусту вымойте, нашинкуйте. Грибы промойте, нарежьте ломтиками. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами. Капусту выложите на сковороду с разогретым растительным маслом (20 мл), посолите, поперчите, тушите до готовности. Лук и грибы обжарьте в оставшемся растительном масле, перемешайте с капустой. Охлажденную начинку соедините с измельченным сыром.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маргарином (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кабускаджин «Весенний»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л сыворотки, 100 мл растительного масла, 20 г сахара, 3 яйца, 5 г чайной соды, несколько капель яблочного уксуса, соль.

Для начинки: 400 г молодой белокочанной капусты, 100 г мелкой моркови, 50 г мягкого осетинского сыра, 2 пучка зелени укропа, петрушки и кинзы, 1 пучок зеленого лука, 60 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, веточки базилика.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте сыворотку, добавьте 70 мл растительного масла и гашеную уксусом соду. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки капусту вымойте и нашинкуйте. Морковь вымойте, очистите, разрежьте каждый корнеплод на несколько частей. Зелень укропа, петрушки и зеленый лук вымойте, нарубите. Капусту и морковь выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, тушите под крышкой до готовности. Охлажденную смесь перемешайте с размятым сыром и зеленью.

Тесто еще раз тщательно вымесите. Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму.

Сделайте надрез посередине пирога, положите в него кубик (20 г) сливочного масла. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими, оформив вымытыми веточками базилика.

ФЫДЖИН

Фыджин — осетинский пирог с мясом — обязательно включают в меню праздничного стола. В качестве начинки используют рубленую говядину и свинину, реже — баранину и мясо птицы. В фарш часто добавляют осетинский сыр, репчатый лук, пряную зелень, чеснок, острый перец.

Традиционный фыджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л молока, 15 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 500 г говядины, 2–3 луковицы, 40 мл растительного масла, приправа для мяса, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте теплое молоко. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки мясо промойте, нарубите или пропустите через мясорубку. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами. Фарш и лук выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, посыпьте приправой, слегка обжарьте и тушите под крышкой до готовности.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Фыджин «Пасхальный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 г прессованных дрожжей, 200 г густого несладкого йогурта, 0,7 л молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 3 яичных желтка, 20 г сахара, 30 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г говядины, 200 г свинины (шея), 2–3 луковицы, 50-100 г копченого свиного сала, кориандр, куркума, черный и красный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, рубленая зелень.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые яйца, йогурт, размягченное сливочное масло, соль. Влейте оставшееся молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки, оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки мясо промойте, нарубите или пропустите через мясорубку. Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте.

Сало нарежьте кубиками и прокалите на сковороде, добавьте фарш и лук, посолите, посыпьте специями, слегка обжарьте и тушите под крышкой до готовности.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте посередине пирога несколько надрезов. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте зеленью, выложите один на другой и подайте к столу

горячими.

Это интересно!

Куадзан (Пасха) — один из самых любимых в Осетии праздников. По случаю окончания поста принято варить пиво и выпекать фыджин. Начинкой для настоящего осетинского пасхального пирога служит фарш из говядины и свинины. Часто фыджин украшают пряной зеленью или рублеными яйцами.

Фыджин с индейкой

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 30–40 г прессованных дрожжей, 0,7 л простокваши, 15 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 500 г филе индейки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, 40–50 г густых сливок, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите разведенные в небольшим количестве теплой воды дрожжи, сахар и соль. Добавьте простоквашу. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1 час.

Для приготовления начинки лук и чеснок очистите, вымойте. Филе индейки промойте, пропустите через мясорубку вместе с луком и чесноком. Фарш выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, поперчите, слегка обжарьте и тушите под крышкой до готовности. Охлажденный фарш перемешайте со сливками.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 ˚С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Фыджин со свининой и грибами

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 4 яйца, 15 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 400 г нежирной свинины, 50 г свиного сала, 100 г шампиньонов, 2 луковицы, 40 мл растительного масла, молотый кориандр, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Добавьте взбитые яйца, влейте 0,5–0,7 л теплой кипяченой воды. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки мясо и сало промойте. Лук очистите и вымойте. Грибы промойте, мелко нарежьте. Мясо, сало и лук пропустите через мясорубку. Фарш и грибы выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, посыпьте кориандром, слегка обжарьте и тушите под крышкой до готовности.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте вымытым и измельченным зеленым луком, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Фыджин с курицей и осетинским сыром

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л кефира, 70 мл растительного масла, 3 яйца, 15 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель столового уксуса, соль.

Для начинки: 300–400 г филе куриной грудки, 1 луковица, 1 морковь, 300 г мягкого осетинского сыра, 50 г сливочного масла.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте кефир, добавьте 40 мл растительного масла, взбитые яйца и гашеную уксусом соду. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки филе курицы промойте, отварите в подсоленной воде, мелко нарежьте. Лук очистите, вымойте, нарубите. Морковь вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Лук и морковь обжарьте в сливочном масле и перемешайте с курицей. Сыр разомните и добавьте к начинке. Тесто еще раз тщательно вымесите. Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °C духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Фыджин с бараниной и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 30–40 г прессованных дрожжей, 0,7 л молока, 2 яйца, 100 г сливочного маргарина, 20 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 500 г нежирной баранины, 1 луковица, 2 пучка зелени укропа, петрушки и кинзы, 40 мл растительного масла, приправа для мяса, соль.

Для подачи: 100 г топленого масла, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите разведенные в 50 мл теплого молока дрожжи, сахар и соль.

Добавьте взбитые яйца, размягченный маргарин и оставшееся молоко. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки баранину промойте, нарубите острым ножом. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами. Зелень вымойте и нарубите. Рубленую баранину и лук выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, посыпьте приправой, слегка обжарьте и тушите под крышкой до готовности. Охлажденный фарш перемешайте зеленью.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и посыпьте вымытым и измельченным зеленым луком, выложите один на другой, подайте к столу горячими.

Фыджин с говядиной, свининой и острым перцем

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л молока, 20 г сахара, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 300 г говядины, 200 г свинины, 2 луковицы, 1 стручок острого перца, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте теплое молоко, добавьте взбитое яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки мясо промойте и пропустите через мясорубку. Лук и чеснок очистите, вымойте, мелко нарежьте. Острый перец вымойте, удалите плодоножку и семена, нарубите. Фарш и лук выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, слегка обжарьте и тушите под крышкой до готовности. Охлажденный фарш перемешайте с чесноком и острым перцем.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

ДАВОНДЖИН

Давонджин, как правило, пекут с середины апреля до конца мая, когда собирают урожай черемши. Листья этого растения обладают пикантным вкусом и непревзойденным ароматом и прекрасно сочетаются с осетинским сыром. Иногда к начинке для пирога добавляют вареные яйца, морковь и орехи.

Традиционный давонджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,7 л кефира, 3 яйца, 50 мл оливкового масла, 15 г сахара, 5 г чайной соды, несколько капель яблочного уксуса, соль.

Для начинки: 300 г черемши, 300 г рассольного осетинского сыра.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и соль. Влейте кефир, добавьте 20 мл оливкового масла, взбитые яйца и гашеную уксусом соду. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 20 минут.

Для приготовления начинки черемшу вымойте, нарубите вместе со стеблями. Сыр тщательно разомните или натрите на терке, перемешайте с черемшой.

Тесто еще раз тщательно вымесите. Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную оливковым маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Это интересно!

Черемша обладает не только отличными вкусовыми качествами, но и целым рядом полезных свойств. Это растение укрепляет иммунитет, нормализует функции желудка и кишечника, а также способствует снятию так называемой весенней усталости.

Давонджин «Витаминный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л сыворотки, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 15 г сахара, 30 г топленого масла, 5 г питьевой соды, соль.

Для начинки: 300 г черемши, 200 г мягкого осетинского сыра, 2 луковицы, 1 морковь, 1 пучок зелени укропа, 20 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте сыворотку, добавьте взбитое с содой яйцо. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки черемшу вымойте, нарежьте вместе со стеблями. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами. Морковь вымойте, очистите, натрите на терке. Зелень укропа вымойте и нарубите. Лук и морковь выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, поперчите и обжарьте. Добавьте к начинке лук, морковь, размятый сыр и зелень укропа, еще раз перемешайте.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленым маслом (10 г) форму. Сделайте посередине надрез. Смажьте изделие взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте вымытым и измельченным зеленым луком, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Давонджин «Нежный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 300 г сливочного маргарина, 3 яйца, 5 г питьевой соды, соль.

Для начинки: 300 г черемши, 200 г мягкого осетинского сыра, 2 вареных яйца, 100 г щавеля, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите размягченный маргарин, сахар и соль. Добавьте взбитые с содой яйца. Замесите тесто.

Для приготовления начинки черемшу вымойте, нарежьте вместе со стеблями. Сыр тщательно разомните. Яйца очистите и нарубите. Щавель вымойте и мелко нарежьте. Черемшу перемешайте с сыром, щавелем и яйцами, посолите.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в форму. Сделайте посередине надрез. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

НАШДЖИН

В качестве начинки для этого пирога используют тыкву. Иногда ее смешивают с небольшим количеством сыра. Часто к начинке добавляют пряную зелень и орехи.

Традиционный нашджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40 г прессованных дрожжей, 0,8 л молока, 1 яйцо, 15 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 600 г тыквы, 2 луковицы, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, добавьте сахар, соль и взбитое яйцо. Влейте теплое молоко. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки тыкву вымойте, очистите, нарежьте мелкими кубиками. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами, выложите на сковороду с разогретым растительным маслом (20 мл), обжарьте. Тыкву выложите в глубокую сковороду, влейте немного кипящей воды, посолите, поперчите, добавьте оставшееся растительное масло, тушите до готовности. Зелень укропа вымойте и нарубите, перемешайте с тыквой. Добавьте к начинке лук.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Нашджин «Ногбон»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40 г прессованных дрожжей, 0,3 л сыворотки, 100 мл молока, 3 яйца, 50 г сахара, 130 г сливочного масла.

Для начинки: 600 г тыквы, 200 мл молока, 100 г сахара, 100 г мягкого осетинского сыра, 1 пакетик ванильного сахара.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 20–30 г сахарной пудры.

Способ приготовления Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите разведенные в молоке дрожжи, добавьте сахар, размягченное сливочное масло (100 г) и взбитые яйца. Влейте сыворотку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки тыкву вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Выложите в глубокую сковороду, влейте кипящее молоко, добавьте сахар и ванильный сахар, тушите в течение 10–15 минут. Охлажденную тыкву перемешайте с размятым осетинским сыром.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 вС духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте сахарной пудрой, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Это интересно!

Новый год по старому стилю, или Ногбон, — один из самых популярных в Осетии праздников. Хозяйки заранее готовят разнообразные праздничные блюда, в том числе и пирог с тыквой. Как правило, это угощение подают на десерт.

Нашджин «Ореховый»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л молока, 2 яйца, 3 яичных желтка, 50 г сахара, 130 г сливочного маргарина.

Для начинки: 600 г тыквы, 100 г густых сливок, 100 г сахара, 100 г мягкого осетинского сыра, 50 г ядер грецких орехов, 5 г лимонной цедры, 2–3 г корицы.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 20–30 г ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, добавьте сахар, размягченный маргарин (100 г) и взбитые яйца. Влейте молоко. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки тыкву вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Выложите в глубокую сковороду, добавьте сливки и сахар, тушите в течение 10–15 минут. Охлажденную тыкву перемешайте с размятым осетинским сыром, рублеными ядрами грецких орехов, корицей и лимонной цедрой.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную маргарином (10 г) форму, смажьте взбитым желтком. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте рублеными орехами, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Нашджин «Ароматный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40 г прессованных дрожжей, 0,7 л сыворотки, 100 мл молока, 1 яйцо, 15 г сахара, 30 г сливочного масла, 5 г тмина, соль.

Для начинки: 600 г тыквы, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, 20 мл растительного масла, по 3 г тмина и зиры, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, молотый кориандр.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите разведенные в теплом молоке дрожжи, добавьте сахар, соль, тмин и взбитое яйцо. Влейте сыворотку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки тыкву вымойте, очистите, нарежьте тонкой соломкой. Выложите в глубокую сковороду, влейте немного кипящей воды, посолите, добавьте растительное масло, тушите до готовности.

Зелень петрушки и кинзы вымойте и нарубите, перемешайте с тыквой. Добавьте к начинке тмин и зиру.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте кориандром, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

КАДУРДЖИН

В Осетии говорят, что «если вы не любите фасоль, значит, никогда не пробовали кадур-джин». Этот легкий, но в то же время сытный пирог обладает неповторимым вкусом и считается визитной карточкой во многих семьях Осетии.

Традиционный кадурджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г прессованных дрожжей, 200 г сметаны, 0,7 л молока, 2 яйца, 3 яичных желтка, 30 г сахара, 30 мл оливкового масла, 15 г блинной муки, соль.

Для начинки: 500 г красной фасоли, 1 луковица, 20 мл оливкового масла, ½ пучка зелени кинзы, красный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 5 г молотого кориандра.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в небольшом количестве (приблизительно 50–70 мл) теплой воды, добавьте 200–300 мл теплого молока, сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые яйца, сметану и соль. Влейте оставшееся молоко и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Тщательно вымесите готовое тесто, при необходимости добавьте немного муки, оставьте на 10 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.

Для приготовления начинки предварительно замоченную фасоль промойте, залейте холодной водой, доведите до кипения, воду слейте. Фасоль снова промойте и залейте кипящей водой. Варите 15 минут на сильном огне, посолите, убавьте огонь до минимума и варите до готовности. Зелень кинзы вымойте и нарубите. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами, обжарьте в оливковом масле. Охлажденную фасоль смешайте с луком и кинзой, поперчите.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную оливковым маслом (10 мл) и посыпанную блинной мукой (5 г) форму. Сделайте посередине пирога надрез. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте кориандром, выложите один на другой и подайте к

столу горячими.

Кадурджин с чесноком и орехами

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л сыворотки, 2 яйца, 3 яичных желтка, 10 г сахара, 70 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 500 г цветной фасоли, 100 г ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 2–3 веточки кинзы, 5 г сахара, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, по 2 г тмина и кориандра, соль.

Способ приготовления Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, добавьте сахар, соль, взбитые яйца и растительное масло (40 мл). Влейте сыворотку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки предварительно замоченную фасоль промойте, залейте холодной водой, доведите до кипения, воду слейте.

Фасоль снова промойте и залейте кипящей водой. Варите 15 минут на сильном огне, посолите, добавьте сахар, убавьте огонь до минимума и варите до готовности. Зелень кинзы вымойте и нарубите.

Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки. Охлажденную фасоль смешайте с чесноком, кинзой, рублеными ядрами орехов, размягченным сливочным маслом, поперчите.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму, смажьте взбитым желтком. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте растопленным сливочным маслом, смешанным с солью, кориандром и тмином, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кадурджин на скорую руку

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л кефира, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 5 г питьевой соды, 5 мл столового уксуса, соль.

Для начинки: 500 г консервированной белой фасоли, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 30 г ядер арахиса, черный молотый перец.

Для подачи: 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите соль, взбитые яйца и размягченное сливочное масло, добавьте гашеную уксусом соду. Влейте кефир и замесите тесто.

Для приготовления начинки арахис нарубите. Зелень укропа и петрушки вымойте, мелко нарежьте. Орехи и зелень перемешайте с фасолью, поперчите.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 "С духовке в течение 15–20 минут.

Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Это интересно!

В некоторых осетинских селениях в начинку из фасоли добавляют немного картофельного пюре, взбитого со сметаной или сливками. Благодаря этому пирог получается очень сытным.

Кадурджин со стручковой фасолью и сыром

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40 прессованных дрожжей, 0,8 л молока, 2 яйца, 3 яичных желтка, 15 г сахара, 150 г топленого масла, соль.

Для начинки: 300 г стручковой фасоли, 100 г рассольного осетинского сыра, 2 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 2–3 веточки петрушки, красный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, добавьте разведенные в теплом молоке (100 мл) дрожжи, положите сахар, соль, взбитые яйца и топленое масло (120 г). Влейте оставшееся молоко. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2 часа.

Для приготовления начинки фасоль промойте, нарежьте небольшими кусочками, выложите в глубокую сковороду с разогретым сливочным маслом, посолите, поперчите, тушите до готовности. Зелень петрушки вымойте и нарубите. Чеснок очистите, вымойте, измельчите с помощью чеснокодавилки. Охлажденную фасоль смешайте с чесноком, петрушкой и размятым сыром.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленым маслом (10 г) форму, смажьте взбитым желтком. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

ЗОКОДЖИН

Ароматный пирог с грибами осетинские хозяйки пекут круглый год. Они используют как свежие, так и сушеные грибы. Свежие грибы в основном жарят или тушат в сметане, а сушеные отваривают.

Традиционный зокоджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,3 л молока или сыворотки, 100 г сливочного маргарина, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 700 г лесных грибов, 3 луковицы, 30 мл растительного масла, соль.

Для подачи: 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте теплое молоко или сыворотку, добавьте 70 г размягченного сливочного маргарина. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки грибы переберите, тщательно промойте, мелко нарежьте. Лук очистите, вымойте, нарубите.

Грибы и лук выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, жарьте до готовности.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маргарином (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Зокоджин «Застольный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г прессованных дрожжей, 200 г сливочного масла, 0,7 л простокваши, 2 яйца, 3 яичных желтка, 20 г сахара, 30 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 600 г шампиньонов, 200 г мягкого осетинского сыра, 1 стручок сладкого перца, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 100 г копченого свиного сала, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в 200–300 мл теплой воды, добавьте сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые яйца, размягченное сливочное масло и соль. Влейте простоквашу и положите оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Для приготовления начинки шампиньоны переберите, промойте, нарежьте ломтиками. Лук очистите, вымойте, нарежьте кольцами. Зелень укропа вымойте и нарубите. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножку и семена, нарежьте небольшими кусочками. Сало нарежьте кубиками и прокалите на сковороде. Добавьте грибы, лук и сладкий перец, посолите, поперчите, жарьте до готовности. Охлажденную начинку смешайте с зеленью укропа и размятым осетинским сыром.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте посередине пирога надрез. Поверхность пирога смажьте взбитым яичным желтком. Выпекайте в разогретой до 200–220 ˚С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Зокоджин «Сливочный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л молока, 200 г густых сливок, 20 г сахара, 30 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 700 г лесных грибов, 2 луковицы, 200 г густых сливок, 150 г мягкого осетинского сыра, 10 мл растительного масла, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 20 г ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, сахар и соль. Влейте теплое молоко, добавьте сливки. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Для приготовления начинки грибы переберите, тщательно промойте, мелко нарежьте. Лук очистите, вымойте, нарубите. Грибы и лук выложите на сковороду с разогретым растительным маслом, посолите, слегка обжарьте. Добавьте сливки и тушите под крышкой на слабом огне до готовности. К охлажденным грибам добавьте размятый сыр.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте измельченными орехами, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Зокоджин «Сочный»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40–50 прессованных дрожжей, 0,7 л сыворотки, 100 мл молока, 2 яйца, 3 яичных желтка, 10 г сахара, 150 г сливочного маргарина.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 300 г картофеля, 3 пучка зеленого лука, 100 г сметаны, 100 г осетинского сыра, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи, положите сахар, соль, взбитые яйца и маргарин (120 г). Влейте сыворотку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки предварительно замоченные грибы отварите в подсоленной воде.

Грибы выньте, бульон процедите. Картофель вымойте, очистите, отварите в грибном бульоне, разомните до пюреобразного состояния, слегка взбейте со сметаной.

Зеленый лук вымойте и нарубите. Грибы перемешайте с размятым сыром, картофелем и зеленым луком, поперчите.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную маргарином (10 г) форму, смажьте взбитым желтком.

Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кулинарные хитрости

Предварительно замоченные сушеные грибы можно обжарить с луком в небольшом количестве растительного или сливочного масла, а затем тушить до готовности в сметане.

Экспресс-зокоджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 0,8 л ряженки, 2 яйца, 200 г сливочного маргарина, 30 мл растительного масла, 5 г питьевой соды, 5 мл яблочного уксуса, соль.

Для начинки: 500 г консервированных или предварительно отваренных грибов, 3 стручка сладкого перца, 150–200 г рассольного осетинского сыра.

Для подачи: 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите соль, взбитые яйца и размягченный маргарин, добавьте гашеную уксусом соду. Влейте ряженку и замесите тесто.

Для приготовления начинки грибы нарежьте. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, измельчите. Грибы перемешайте с перцем и размятым сыром.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную растительным маслом (10 мл) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно смажьте топленым маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

БАЛДЖИН

Балджин — один из самых популярных десертов в Осетии. Этот пирог пекут из дрожжевого или песочного теста и подают к столу, посыпав сахарной пудрой.

Традиционный балджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 40 г прессованных дрожжей, 0,8 л молока, 5 яиц, 70 г сахара, 230 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 600 г вишни, 200 г сахара.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 20–30 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, добавьте сахар, ванилин, размягченное сливочное масло (200 г) и взбитые яйца. Влейте молоко. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки вишню переберите, промойте, удалите косточки. Ягоды перемешайте с сахаром, оставьте на 5–7 минут, затем слейте образовавшийся сок.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги полейте сиропом из-под вишни, обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте сахарной пудрой, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Балджин с добавлением яблок и корицы

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л питьевого вишневого йогурта, 5 яиц, 70 г сахара, 230 г топленого масла, корица.

Для начинки: 400 г вишни, 200 г яблок, 200 г сахара.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 20–30 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, добавьте сахар, размягченное топленое масло (200 г) и взбитые яйца. Влейте йогурт. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки вишню переберите, промойте, удалите косточки. Ягоды перемешайте с сахаром, оставьте на 5–7 минут, затем слейте образовавшийся сок. Яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте кубиками, перемешайте с вишней.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную топленым маслом (10 г) форму, посыпьте корицей.

Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги полейте сиропом из-под вишни, обильно смажьте сливочным маслом, посыпьте сахарной пудрой, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Кулинарные хитрости

Для пирога выбирайте крупную спелую вишню с плотной и не очень сочной мякотью. Хорошо подходят для начинки некоторые сорта черешни.

Балджин из песочного теста

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 400 г сливочного маргарина, 5 яиц, 70 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 5 г чайной соды, 5 мл яблочного уксуса.

Для начинки: 600 г вишни, 200 г сахара.

Для подачи: 200 г шоколада.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар и ванильный сахар, размягченный маргарин, взбитые яйца и гашеную уксусом соду. Замесите тесто.

Для приготовления начинки вишню переберите, промойте, удалите косточки. Ягоды перемешайте с сахаром, оставьте на 5–7 минут, затем слейте образовавшийся сок.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в форму, сбрызните сиропом из-под вишни. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 220–250 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги полейте растопленным шоколадом. Подайте к столу охлажденными.

ФЫТКУДЖИН

Осетинский пирог с яблоками — вкуснейшее десертное блюдо, для украшения которого хозяйки часто используют ванильную посыпку или корицу. Фыткуджин, как правило, подают к вечернему чаю.

Традиционный фыткуджин

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г прессованных дрожжей, 200 г густых сливок, 0,7 л молока, 2 яйца, 100 г сахара, 30 мл растительного масла.

Для начинки: 600 г яблок, 50 г сливок, 100 г сахара.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 30–40 г пшеничной муки, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Для приготовления опары дрожжи растворите в 200–300 мл теплого молока, добавьте сахар и 200 г муки. Тщательно перемешайте. Оставьте опару в теплом месте. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые яйца, сливки, оставшиеся молоко и муку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа. В течение этого времени обомните тесто 2–3 раза.

Для приготовления начинки яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте кубиками, перемешайте с сахаром и сливками.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную расти-

тельным маслом (10 мл) форму. Сделайте посередине пирога надрез. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Для приготовления посыпки рубленое сливочное масло смешайте с мукой, сахарной пудрой и ванилином.

Готовые пироги украсьте получившейся посыпкой и подайте к столу горячими или охлажденными.

Фыткуджин с повидлом

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 0,8 л сыворотки, 4 яйца, 70 г сахара, 230 г сливочного масла, 20 г сахарной пудры, корица.

Для начинки: 600 г густого яблочного повидла, 20 г панировочных сухарей или бисквитной крошки.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите дрожжи, добавьте сахар, размягченное сливочное масло (200 г) и взбитые яйца. Влейте сыворотку. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 2–3 часа.

Для приготовления начинки повидло смешайте с панировочными сухарями или бисквитной крошкой.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в смазанную сливочным маслом (10 г) форму, посыпьте смесью сахарной пудры и корицы. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 200–220 "С духовке в течение 20–25 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги обильно полейте растопленным сливочным маслом, выложите один на другой и подайте к столу горячими.

Фыткуджин с сухофруктами

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 5 яиц, 70 г сахара, 5 г чайной соды, 5 мл столового уксуса.

Для начинки: 200 г сушеных яблок, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г сахара.

Для подачи: 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, сделайте в середине углубление, положите сахар, размягченное сливочное масло, взбитые яйца и гашеную уксусом соду. Замесите тесто.

Для приготовления начинки предварительно замоченные яблоки отварите в небольшом количестве воды, откиньте на сито. Предварительно замоченные курагу и чернослив мелко нарежьте, перемешайте с яблоками. Добавьте к начинке сахар.

Сформуйте пирог. Выложите изделие в форму. Сделайте надрез посередине пирога. Выпекайте в разогретой до 220–250 °С духовке в течение 15–20 минут. Таким же образом изготовьте и выпекайте оставшиеся два пирога.

Готовые пироги посыпьте сахарной пудрой. Подайте к столу охлажденными.

Хачапури

Хачапури — грузинское национальное блюдо, которое представляет собой пирожок или лепешку с начинкой из сыра. Традиционно тесто замешивают на мацони — кисломолочном напитке, однако можно использовать для этого кефир, ряженку, простоквашу, сыворотку, молоко, сметану и даже воду. Как правило, хачапури выпекают из дрожжевого теста, но вполне подойдет для этих целей пресное или слоеное. В качестве начинки лучше всего использовать брынзу, имеретинский сыр и сулугуни. В некоторых областях Грузии хачапури выпекают с другими видами сыров, а также с соленым творогом. Как правило, в начинку добавляют пряную зелень и специи.

Существует три основных вида хачапури — имеретинские, мегрельские и аджарские.

ИМЕРЕТИНСКИЕ ХАЧАПУРИ

Имеретинские хачапури — это круглые лепешки с начинкой из имеретинского сыра и пряной зелени. Имеретинский сыр вполне можно заменить адыгейским или использовать в качестве начинки смесь брынзы и моцареллы. Если тесто замешивают на мацони, то изделия жарят на сковороде без масла. Дрожжевые хачапури выпекают в духовке.

Традиционные имеретинские хачапури

Ингредиенты

Для теста: 0,8 кг пшеничной муки, 0,5 л мацони, 1 яйцо, 40 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г питьевой соды, соль.

Для начинки: 700 г имеретинского сыра, 1 пучок зелени петрушки и кинзы.

Для подачи: 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, влейте мацони, добавьте взбитое яйцо, 20 мл растительного масла, сахар, соду и соль. Замесите тесто, разделите его на 8 частей, сформуйте из каждой изделие круглой формы. Изделия выложите на разделочную доску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут.

Для приготовления начинки сыр нарежьте. Зелень вымойте и измельчите. Сыр перемешайте с зеленью.

Каждое изделие раскатайте в виде лепешки, положите на середину немного начинки. Края лепешки аккуратно стяните к середине и соедините. Разровняйте с помощью скалки поверхность изделия. Таким же образом сформуйте остальные хачапури.

Выложите изделия на смазанную оставшимся растительным маслом сковороду, жарьте на слабом огне с обеих сторон до готовности.

При подаче к столу смажьте хачапури сливочным маслом.

Имеретинские хачапури из дрожжевого теста

Ингредиенты

Для теста: 0,8 кг пшеничной муки, 40 г прессованных дрожжей, 0,5 л молока, 1 яйцо, 2–3 яичных желтка, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 700 г имеретинского сыра, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа.

Для подачи: 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, добавьте разведенные в 100 мл теплого молока дрожжи, взбитое яйцо, размягченное сливочное масло, сахар и соль. Замесите тесто, оставьте его в теплом месте 2–3 часа.

Разделите тесто на 8 частей, сформуйте из каждой изделие круглой формы. Изделия выложите на разделочную доску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 15 минут.

Для приготовления начинки сыр разомните руками. Зелень вымойте и измельчите. Сыр перемешайте с зеленью и взбитым яйцом.

Каждое изделие раскатайте в виде лепешки, положите на середину немного начинки. Края лепешки аккуратно стяните к середине и соедините. Разровняйте с помощью скалки поверхность изделия. Таким же образом сформуйте остальные хачапури.

Изделия смажьте взбитыми яичными желтками, выложите в смазанную растительным маслом форму, выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут.

При подаче к столу смажьте хачапури сливочным маслом.

Это интересно!

Название «хачапури» происходит от двух слов: «хачо» — «творог» и «пури» — «хлеб». Считается, что впервые лепешки с сыром появились еще в Средние века.

МЕГРЕЛЬСКИЕ ХАЧАПУРИ

Основное отличие мегрельских хачапури от имеретинских в том, что начинку кладут не только внутрь, но и поверх изделия.

В качестве начинки в основном используют сулугуни.

Традиционные мегрельские хачапури

Ингредиенты

Для теста: 0,7 кг пшеничной муки, 10 г сухих дрожжей, 2–3 яичных желтка, 2 яйца, 100 г сливочного маргарина, 30 г сахара, 20 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 700 г сулугуни, 2 яичных желтка, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2–3 веточки базилика.

Для подачи: 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, добавьте дрожжи, взбитые яйца, размягченный маргарин, сахар и соль. Влейте 0,5–0,7 л воды, замесите тесто, оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Разделите тесто на 2–4 части, сформуйте из каждой изделие круглой формы. Изделия выложите на разделочную доску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 15 минут.

Для приготовления начинки сыр натрите на терке. Зелень вымойте и измельчите. Большую часть сыра перемешайте с зеленью и взбитым яичным желтком.

Каждое изделие раскатайте в виде лепешки, положите на середину немного начинки. Края лепешки аккуратно стяните к середине и соедините. Разровняйте с помощью скалки поверхность изделия, сделайте посередине надрез. Таким же образом сформуйте остальные хачапури.

Изделия смажьте взбитыми яичными желтками, посыпьте оставшимся сыром, выложите в смазанную растительным маслом форму, выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут.

При подаче к столу сбрызните хачапури растопленным сливочным маслом.

Мегрельские хачапури с брынзой

Ингредиенты

Для теста: 0,7 кг пшеничной муки, 0,5 л кефира, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 10 г сахара, 20 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 600 г брынзы, 150–200 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 пучок зелени кинзы.

Для подачи: 50 г топленого масла, молотый кориандр.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, добавьте взбитые яйца, размягченное сливочное масло, сахар и соль.

Влейте кефир, замесите тесто, разделите его

на 2–4 части, сформуйте из каждой изделие круглой формы. Изделия выложите на разделочную доску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 30–40 минут.

Для приготовления начинки брынзу разомните или нарежьте.

Зелень вымойте и измельчите. Сыр натрите на крупной терке. Брынзу перемешайте с зеленью и взбитым яйцом.

Каждое изделие раскатайте в виде лепешки, положите на середину немного начинки. Края лепешки аккуратно стяните к середине и соедините. Разровняйте с помощью скалки поверхность изделия, сделайте посередине надрез. Таким же образом сформуйте остальные хачапури.

Изделия посыпьте сыром, выложите в смазанную растительным маслом форму, выпекайте в разогретой до 200–220 ˚С духовке в течение 15–20 минут.

При подаче к столу сбрызните хачапури растопленным маслом и посыпьте кориандром.

АДЖАРСКИЕ ХАЧАПУРИ

Аджарские хачапури представляют собой изделия с открытым верхом.

В качестве начинки используют имеретинский или адыгейский сыр, тесто замешивают на мацони, сметане или кефире либо готовят дрожжевым способом.

Традиционные аджарские хачапури

Ингредиенты

Для теста: 0,8 кг пшеничной муки, 0,5 л мацони, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 10 г сахара, 5 г питьевой соды, 5 мл виноградного уксуса, соль.

Для начинки: 700 г имеретинского или адыгейского сыра, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Для подачи: 50 г сливочного масла, 8 перепелиных яиц.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, влейте мацони, добавьте взбитые яйца, 30 мл растительного масла, сахар, гашеную уксусом соду и соль. Замесите тесто, разделите его на 8 частей, сформуйте из каждой изделие круглой формы. Изделия выложите на разделочную доску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут.

Для приготовления начинки сыр измельчите. Зелень вымойте и нарубите. Сыр перемешайте с зеленью.

Каждое изделие раскатайте в виде лепешки, положите на середину начинку, разровняйте ее. Противоположные края лепешки сверните рулетом до середины так, чтобы по форме изделие напоминало лодочку с открытым верхом. Таким же образом сформуйте остальные хачапури.

Выложите изделия в смазанную оставшимся растительным маслом форму, выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 20 минут. В середину каждого изделия выпустите по одному перепелиному яйцу, поставьте в духовку на 1 минуту.

При подаче к столу края хачапури смажьте сливочным маслом.

Аджарские хачапури на сметане

Ингредиенты

Для теста: 0,8 кг пшеничной муки, 10 г сухих дрожжей, 500 г сметаны, 2 яйца, 150 г сливочного маргарина, 20 мл растительного масла, 15 г сахара, 5 г питьевой соды, 5 мл виноградного или яблочного уксуса, соль.

Для начинки: 700 г имеретинского или адыгейского сыра, 1 пучок зелени петрушки, укропа и кинзы, черный молотый перец.

Для подачи: 50 г сливочного масла, 8 перепелиных яиц, 5 г смеси молотого тмина и красного перца.

Способ приготовления

Просейте муку горкой в глубокую миску, положите дрожжи, взбитые яйца, сметану, размягченный маргарин, сахар, гашеную уксусом соду и соль. Замесите тесто и оставьте его в теплом месте на 1–2 часа.

Разделите тесто на 8 частей, сформуйте из каждой изделие круглой формы. Изделия выложите на разделочную доску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 10–15 минут.

Для приготовления начинки сыр измельчите. Зелень вымойте и нарубите. Сыр перемешайте с зеленью и перцем.

Каждое изделие раскатайте в виде лепешки, положите на середину начинку, разровняйте ее. Противоположные края лепешки сверните рулетом до середины так, чтобы по форме изделие напоминало лодочку с открытым верхом. Таким же образом сформуйте остальные хачапури.

Выложите изделия в смазанную растительным маслом форму, выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 15–20 минут. В середину каждого изделия выпустите по одному перепелиному яйцу, поставьте в духовку на 1 минуту.

При подаче к столу края хачапури смажьте сливочным маслом и посыпьте смесью тмина и красного перца.

САМСА и ЧЕБУРЕКИ

Самса и чебуреки — восточные разновидности пирожков из бездрожжевого теста. В качестве начинки используют в основном баранину и говядину, реже — курицу. К мясу обязательно добавляют репчатый лук.

Самсу традиционно выпекают в тандыре или духовке, чебуреки жарят в большом количестве жира.

САМСА

Как правило, самсу готовят из слоеного теста. Однако в некоторых областях Средней Азии для этой выпечки принято использовать простое тесто, замешанное на муке и воде. В этом случае изделия обязательно смазывают большим количеством жира.

Традиционная самса

Ингредиенты

Для теста: 0,6 кг сливочного масла, 0,8 кг муки, 20 г сливочного маргарина, соль.

Для начинки: 0,7 кг баранины, 3 луковицы, 3 г зиры, черный молотый перец, соль. Для подачи: виноградный уксус.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, соли и 300 мл воды замесите слоеное тесто. Положите его на 30 минут в холодильник.

Для приготовления фарша мясо промойте, нарежьте маленькими кусочками. Лук очистите, вымойте, нарубите, перемешайте с мясом. Добавьте к начинке 20 мл воды, соль, зиру и перец.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте квадратиками. На середину каждого положите приготовленный фарш. Сформуйте треугольные изделия, выложите их на смазанный сливочным маргарином противень и выпекайте в разогретой до 25 ˚С духовке в течение 15 минут.

При подаче к столу сбрызните самсу уксусом.

Самса из пресного теста с мясом и рисом

Ингредиенты

Для теста: 0,6 кг пшеничной муки, 60 мл растительного масла, 20 г топленого масла, соль.

Для начинки: 0,5 кг баранины, 40 г риса, 2 луковицы, 2 г зиры, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Муку высыпьте горкой в миску, сделайте вверху углубление, влейте немного воды, добавьте соль и замесите тесто

Для приготовления фарша мясо промойте, крупно нарежьте. Лук очистите, вымойте.

Мясо и лук пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте зиру, слегка обжарьте в растительном масле (20 мл), положите рис, влейте немного воды и тушите в течение 7-10 минут.

Тесто раскатайте тонким слоем. Вырежьте небольшие кружочки, на середину каждого положите фарш, сложите изделия в виде полумесяца, защипните края и смажьте оставшимся растительным маслом.

Изделия выложите на противень и выпекайте в разогретой до 250 °С духовке в течение 15 минут.

При подаче к столу посыпьте самсу вымытым и измельченным зеленым луком.

Это интересно!

В Узбекистане самса пользуются огромной популярностью. Ее выпекают практически в каждой семье, а также предлагают во всех кафе и ресторанах. Традиционно к самсе подают салат из редьки и кисломолочные напитки.

Самса с говядиной и тыквой

Ингредиенты

Для теста: 0,6 кг сливочного маргарина, 0,8 кг муки, 20 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 0,5 кг говядины, 150 г мякоти тыквы, 2 луковицы, 3 г зиры, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 1 пучок базилика.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, соли и 300 мл воды замесите слоеное тесто. Положите его на 30 минут в холодильник.

Для приготовления фарша мясо промойте, крупно нарежьте. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами. Мясо пропустите через мясорубку. Тыкву натрите на крупной терке. Фарш смешайте с луком, тыквой, зирой, посолите, поперчите, влейте немного воды.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте квадратиками. На середину каждого положите приготовленную начинку. Сформуйте треугольные изделия, выложите их на смазанный растительным маслом противень и выпекайте в разогретой до 250 °С духовке в течение 15 минут.

При подаче к столу украсьте самсу вымытыми листиками базилика.

ЧЕБУРЕКИ

Чебуреки — традиционное блюдо большинства монгольских и тюркских народов. Считается, что впервые рецепт этих сочных и ароматных изделий появился у крымских татар. В качестве фритюра для жаренья чебуреков они традиционно использовали бараний жир. Однако в современной кулинарии принято применять растительное масло.

Традиционные чебуреки

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 1 яйцо, 150 г бараньего жира, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, соль.

Для начинки: 0,4 кг баранины, 4 луковицы, 100 г курдючного сала, 100 г сметаны, по &шг~ 2 г кориандра и черного молотого перца, соль.

Для подачи: 250 мл острого томатного соуса.

Способ приготовления

Муку высыпьте горкой в глубокую миску, добавьте соль, сахар, взбитое яйцо и растительное масло. Влейте немного воды и замесите тесто. Если оно липнет к рукам, добавьте еще немного муки. Оставьте тесто на 30 минут, затем нарежьте небольшими кусочками. Каждый раскатайте в лепешку диаметром 15 см и толщиной 1 мм.

Для приготовления фарша баранину промойте, обсушите, нарежьте мелкими кубиками и отбейте. Лук очистите, вымойте, нарубите и разотрите с солью.

Смешайте мясо и лук, добавьте сметану, перец, кориандр, соль.

Выложите начинку на лепешки, сверху положите по кусочку курдючного сала. Сложите лепешки пополам и защипните края. Разогрейте в глубокой сковороде бараний жир. Жарьте изделия с обеих сторон до готовности.

Чебуреки подайте к столу горячими. Отдельно подайте острый соус.

Чебуреки с бараниной и говядиной

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 250 мл растительного масла, 2 яйца, 5 г сахара, соль.

Для начинки: 250 г баранины, 250 г говядины, 4 луковицы, 100 мл кефира, красный молотый перец, соль.

Для подачи: 150 г тертого сыра.

Способ приготовления

Муку просейте горкой в глубокую миску, добавьте соль, сахар, взбитые яйца, 60 мл растительного масла.

Влейте немного воды, замесите тесто и оставьте его на 20 минут, затем нарежьте небольшими кусочками. Каждый раскатайте в лепешку диаметром 15 см и толщиной 1 мм.

Для приготовления фарша мясо промойте, крупно нарежьте и пропустите через мясорубку. Лук очистите, вымойте, нарубите и разотрите с солью. Смешайте фарш и лук, добавьте кефир, перец.

Выложите начинку на лепешки, сложите их пополам и защипните края. Разогрейте в глубокой сковороде оставшееся растительное масло. Жарьте изделия с обеих сторон до готовности.

При подаче к столу горячие чебуреки посыпьте сыром.

Чебуреки с говядиной и шампиньонами

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 200 мл молока, 50 г говяжьего жира, 150 мл растительного масла, 1 яйцо, соль.

Для начинки: 0,4 кг говядины, 200 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для подачи: 1 пучок зелени петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Муку просейте горкой в глубокую миску, добавьте соль, взбитое яйцо, растопленный жир, влейте молоко. Замесите тесто и оставьте его на 20 минут, затем нарежьте небольшими кусочками. Каждый раскатайте в лепешку диаметром 15 см и толщиной 1 мм.

Для приготовления фарша мясо промойте, крупно нарежьте и пропустите через мясорубку. Лук очистите, вымойте, нарубите. Грибы промойте, нарежьте ломтиками, обжарьте в растительном масле вместе с луком, охладите и смешайте с фаршем. Начинку посолите и поперчите.

Выложите начинку на лепешки, сложите их пополам и защипните края. Разогрейте в глубокой сковороде растительное масло. Жарьте изделия с обеих сторон до готовности.

При подаче к столу горячие чебуреки посыпьте вымытой и измельченной зеленью.

Чебуреки с курицей и перцем

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 5 яичных желтков, 200 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 350 г филе куриной грудки, 3 стручка болгарского перца, 1 стручок перца чили, 2 моркови, 10 мл лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Муку просейте горкой в глубокую миску, добавьте соль, взбитые яичные желтки, влейте воду. Замесите тесто и оставьте его на 20 минут, затем нарежьте небольшими кусочками. Каждый раскатайте в лепешку диаметром 15 см и толщиной 1 мм.

Для приготовления фарша филе промойте, крупно нарежьте и пропустите через мясорубку. Сладкий и острый перец вымойте, удалите плодоножки и семена, мелко нарежьте. Морковь вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Куриный фарш посолите, смешайте с перцем, морковью и лимонным соком.

Выложите начинку на лепешки, сложите их пополам и защипните края. Разогрейте в глубокой сковороде растительное масло. Жарьте изделия с обеих сторон до готовности.

При подаче к столу горячие чебуреки сбрызните уксусом.

ЛЕПЕШКИ и ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Без лепешек и домашнего хлеба в Средней Азии не обходится ни одно застолье. Выпекают эти изделия в горизонтальном тандыре. У каждой восточной хозяйки есть свой рецепт приготовления теста, в которое часто добавляют тертую тыкву, манную крупу и ароматные специи.

ЛЕПЕШКИ

Для приготовления восточных лепешек потребуется большая толстостенная сковорода (для жаренья на плите) или круглая форма для выпечки (для приготовления в духовке).

Традиционные пшеничные лепешки

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 50 г манной крупы, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления

Муку просейте через сито, добавьте соль. Дрожжи и сахар разведите в 120 мл теплой воды и влейте смесь в муку. Месите тесто в течение 10 минут, затем влейте немного теплой воды и продолжайте месить до образования эластичной массы. Оставьте тесто в теплом месте на 1 час, затем разделите на части.

Посыпьте разделочную доску манной крупой (30 г) и раскатайте из теста круглые лепешки толщиной 1–1,5 см. Посыпьте поверхность лепешек оставшейся манной крупой, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 20 минут.

Жарьте лепешки с обеих сторон в предварительно разогретой сковороде без масла на среднем огне.

Это интересно!

В Средней Азии лепешки считаются священным блюдом. Их нельзя нарезать ножом — лепешки отламывают только руками. Нельзя класть изделие под тарелку» а если лепешка упала, ее ни в коем случае не выбрасывают, а скармливают домашним животным.

Манные лепешки

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг манной крупы, 200 г пшеничной муки, 50 г топленого масла, соль.

Способ приготовления

Смешайте манную крупу и муку, посолите, влейте немного теплой воды и замесите эластичное тесто.

Из теста сформуйте круглые изделия размером с теннисный шарик. Сковороду смажьте топленым маслом и растяните на ней каждое изделие руками так, чтобы получилась лепешка. Обжарьте лепешки с обеих сторон.

Узбекские лепешки с кунжутом

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 30 г сливочного маргарина, 10 г бараньего жира, 1 пакетик (7 г) сухих дрожжей, 1 яйцо, 5-10 г кунжута, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления

Муку просейте горкой в глубокую миску, сделайте углубление, влейте разведенные в теплой воде дрожжи и сахар, добавьте растопленный бараний жир, соль, взбитое яйцо и замесите тесто.

Оставьте его на 1 час в теплом месте, затем разделайте на части, придайте каждой круглую или овальную форму.

Оставьте изделия на 20 минут в теплом месте, затем нанесите на поверхность каждой лепешки узор, посыпьте кунжутом. Лепешки выложите на смазанный маргарином противень и выпекайте в разогретой до 200–250 °С духовке в течение 15–25 минут.

Узбекские лепешки с маком

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 100 мл молока, 20 мл растительного масла, 1 пакетик (7 г) сухих дрожжей, 1 яйцо, 5 г мака, соль.

Способ приготовления

Просеянную муку высыпьте горкой в глубокую миску, сделайте углубление, влейте разведенные в теплом молоке дрожжи, добавьте соль и замесите тесто.

Оставить тесто на 1 час в теплом месте, затем разделайте на круглые лепешки с утолщенными краями. На середину каждой лепешки нанесите узор, смажьте взбитым яйцом, посыпьте маком.

Оставьте изделия на 20 минут в теплом месте, затем выложите на смазанный растительным маслом противень и выпекайте в разогретой до 200–250 "С духовке в течение 15–25 минут.

Луковые лепешки

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 130 мл молока, 1 луковица, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Просеянную муку высыпьте горкой в глубокую миску, сделайте углубление, влейте разведенные в теплом молоке дрожжи, добавьте соль и замесите тесто.

Оставить тесто на 1 час в теплом месте, затем разделайте на круглые лепешки с утолщенными краями. Лук очистите, вымойте, измельчите.

Оставьте изделия на 20 минут в теплом месте, затем сделайте на поверхности надрезы, положите в них лук. Лепешки выложите на смазанный растительным маслом противень и выпекайте в разогретой до 200–250 °С духовке в течение 15–25 минут.

Туркменские лепешки

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг ячменной каши, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 50 г топленого масла, 1 пакетик (7 г) сухих дрожжей, соль.

Способ приготовления

В ячменную кашу положите соль, топленое масло, добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи. Замесите тесто и оставьте его на 2 часа в теплом месте.

Разделите тесто на 2–3 части и сформуйте из них толстые лепешки. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 30–40 минут.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Домашний хлеб на Востоке выпекают с добавлением различных пряностей, благодаря чему он получается ароматным и очень вкусным.

Традиционный среднеазиатский хлеб

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 250 г ражо-ной муки, 100 мл растительного масла, 40 г топленого масла, 1. яйцо, 1 пакетик (7 г) сухих дрожжей, 5 г тмина, 2 г семян аниса, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления

В просеянную муку влейте растительное масло и разотрите между ладонями до получения однородной смеси. Посолите, влейте немного воды и замесите тесто. Оставьте его на 15 минут, затем добавьте разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, сахар. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет мягким и не будет легко растягиваться руками. При необходимости влейте немного воды.

Добавьте к тесту анис, смажьте руки топленым маслом и еще раз тщательно перемешайте тесто. Сформуйте из него батоны, сделайте на их поверхности надрезы. Оставьте изделия в теплом месте на 20–30 минут.

Выложите батоны на смазанный топленым маслом противень, посыпьте тмином, смажьте взбитым яйцом и оставьте на 40 минут в теплом месте.

Выпекайте в разогретой до 250 °С духовке в течение 30–40 минут (7 минут на сильном огне, остальное время — на умеренном).

Это интересно!

Согласно восточной традиции, когда на столе появляется хлеб, его сразу начинают есть, не дожидаясь, пока подадут другое блюдо.

Кукурузный хлеб по-турецки

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 40 г прессованных дрожжей, 2 яичных желтка, 10 г топленого масла, 100 мл оливкового масла, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления

Смешайте муку, соль и сахар, добавьте разведенные в теплой воде дрожжи, оливковое масло, влейте немного воды и замесите тесто.

Сформуйте два круглых изделия, выложите их на смазанный топленым маслом противень, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 1,5–2 часа. Смажьте поверхность хлеба взбитыми яичными желтками и выпекайте в разогретой до 220–250 °С духовке в течение 1 часа.

Восточный хлеб из хлебопечки

Ингредиенты

Для теста: 480 г зерновой муки, 200 г пшеничной муки, 400 мл кефира, 20 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, по 2 г кориандра и тмина, соль.

Способ приготовления

Влейте в форму кефир и насыпьте муку. Положить соль, сахар, смесь кориандра и тмина, сливочное масло в разные углы формы. Сделайте в муке углубление, добавьте дрожжи.

Выпекайте в режиме «Зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладите.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Сладкая выпечка — пахлава, печенье, кексы, пряники, торты и пирожные — занимает на восточном столе особое место. Восхитительные кондитерские изделия с кремом, фруктами и ароматными посыпками подают в странах Востока не только по праздникам — в будние дни, особенно во время вечернего чая, принято ставить на стол сладкие угощения.

ПАХЛАВА

Пахлава — вкуснейшее кондитерское изделие из слоеного теста с орехами и медом. Это десертное блюдо наиболее популярно в турецкой и азербайджанской кухне. Выпекают пахлаву также в Иране, Туркменистане и Узбекистане. В каждой восточной стране есть свой рецепт пахлавы.

Традиционная турецкая пахлава

Ингредиенты

Для теста: 0,7 кг пшеничной муки, 100 г манной крупы, 0,6 кг сливочного масла, 200 г сахара, 2 пакетика (по 7 г) сухих дрожжей, 200 мл топленого молока, 200 г цветочного меда, 4 яйца, 2 яичных желтка,

Для начинки: 250 г ядер грецких орехов, 100 г сахара, 5 г корицы.

Для пропитки: 50 мл апельсинового сиропа, 200 г цветочного меда.

Для украшения: 50 г очищенного арахиса.

Способ приготовления

Заместите тесто из муки, сахара, яиц, молока и дрожжей, оставьте его в теплом месте на 1 час.

Для приготовления начинки ядра грецких орехов нарубите, перемешайте с сахаром и корицей.

Для пропитки 70 мл кипящей воды перемешайте с сиропом и растопленным медом.

Тесто разделите на четыре равные части, раскатайте четыре коржа, смажьте маслом (200 г), сложите стопкой, сверните рулетом, разрежьте его на четыре части и снова сформуйте четыре коржа. Повторите этот процесс еще 2–3 раза.

На посыпанный манной крупой противень выложите корж, смажьте его маслом (100 г), положите ⅓ начинки, сверху выложите второй корж. Повторите с оставшимися слоями, смажьте взбитыми яичными желтками.

Выпекайте в разогретой до 20 °С духовке в течение 15 минут. Нарежьте квадратиками, полейте оставшимся растопленным маслом, снова поставьте в духовку на 15 минут, затем полейте оставшимся медом.

Пахлаву оставьте для пропитывания на 20 минут. При подаче к столу посыпьте рубленым арахисом.

Это интересно!

Большинство историков считает, что рецепт пахлавы был

изобретен в XV веке при дворе турецкого султана Мехмеда эль-Фатиха.

Пахлава по-ирански

Ингредиенты

Для коржей: 1 кг слоеного теста. Для начинки: 200 г ядер грецких орехов, 200 г ядер арахиса, 200 г сахара, 100 г меда, 300 г топленого масла.

Для пропитки: 50 мл персикового сиропа, 100 г меда, 1 бутон гвоздики, корица.

Для украшения: 50 г ядер сладкого миндаля, 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления пропитки растворите мед в 0,5 л кипящей воды, добавьте корицу, гвоздику, сироп, кипятите на слабом огне 3 минуты, процедите.

Для приготовления начинки ядра арахиса и грецких орехов нарубите, добавьте сахар и мед. Тесто разделите на 15–18 частей, раскатайте каждую в тонкий пласт. Часть коржей выложите стопкой на противень, прослоите частью топленого масла и ореховой смесью. Сверху выложите оставшиеся коржи, прослаивая их оставшимся топленым маслом.

Нарежьте пахлаву квадратиками, выпекайте в разогретой до 180–200 °С духовке 25–30 минут, затем охладите, пропитайте теплым сиропом. При подаче к столу украсьте пахлаву рубленым миндалем и сахарной пудрой.

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ И ПЕЧЕНЬЕ

Вряд ли найдется человек, равнодушный к восточным сладостям и печенью. Чак-чак, хворост, турецкое печенье-пальчики, картофельные кексы, арабские пряники — все это можно приготовить в домашних условиях.

Чак-чак

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 0,5 кг сливочного масла, 30 г топленого масла, 4–5 яиц, 70 мл молока, 150 г сахара, 20 мл ликера или крепленого виноградного вина, 200 г меда, 30 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Яйца разбейте и отделите белки от желтков. Желтки разотрите с 70 г сахара, добавьте взбитые белки, молоко, 200 г муки, ликер или виноградное вино. Тщательно перемешайте и насыпьте оставшуюся муку. Замесите тесто, оставьте его на 15 минут, раскатайте в пласт толщиной 3 мм, нарежьте полосками шириной 0,5–0,7 см, а затем кусочками длиной 2–3 см.

Сливочное масло растопите в глубокой сковороде, доведите на слабом огне до кипения, выложите во фритюр изделия и быстро обжарьте их на сильном огне.

Мед растопите, добавьте оставшийся сахар, нагревайте, помешивая, до загустения. Опустите в карамельную массу чак-чак, а затем переложите изделия на смазанное топленым маслом блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

Для приготовления чак-чака можно использовать слоеное и песочное тесто. Современные хозяйки часто готовят чак-чак во фри-тюрнице, используя для обжаривания растительное масло.

Традиционный хворост

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 6 яиц. Для сиропа: 300 г меда, 5 г тертой апельсиновой цедры.

Для фритюра: 250 мл растительного масла. Для посыпки: 30–50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Из муки и взбитых яиц замесите тесто, раскатайте его в тонкий пласт, нарежьте длинными полосками шириной 1,5–2 см. Каждую оберните вокруг вилки и обжарьте в кипящем растительном масле.

Сварите сироп из 120 мл воды, меда и цедры. Обмакните хворост в кипящий сироп, охладите и подайте к столу, посыпав сахарной пудрой.

Турецкое печенье-пальчики

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 50 г манной крупы, 200 г меда, 150 мл растительного масла, 50 г сахара, 4 яйца, 5 г питьевой соды, 5 мл виноградного уксуса, карамельная посыпка.

Способ приготовления

В просеянную муку положите сахар, взбитые яйца, гашеную уксусом соду, замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, затем нарежьте полосками длиной 5 см. Изделия обваляйте в манной крупе и придайте им форму пальчиков. Обжарьте печенье во фритюре, обмакните в растопленный мед и украсьте карамельной посыпкой.

Картофельные кексы

Ингредиенты

Для теста: 450 г вареного картофеля, 220 г сахара, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 3 яйца, 30 г порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г черешни, 3 г питьевой соды.

Способ приготовления

Яйца разбейте, отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром и какао. Добавьте орехи, размятый картофель, соду, ванильный сахар и взбитые яичные белки.

Тесто тщательно вымесите, разделите на части и разложите по формочкам для кексов, покрытым промасленной бумагой. Выпекайте в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 40–45 минут.

Кексы выньте из формочек и украсьте вымытыми ягодами черешни.

Арабские пряники

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 3 яйца, 200 г сахара, 30 г сливочного масла, 20 г меда, ½ пакетика ванильного сахара, 3 г молотого кардамона, корица.

Способ приготовления

Яйца разотрите с сахаром, добавьте кардамон, ванильный сахар, насыпьте муку и тщательно перемешайте.

Берите тесто чайной ложкой, другой ложкой аккуратно перекладывайте его на смазанный сливочным маслом противень. Посыпьте изделия корицей. Выпекайте в разогретой до 220–250 °С духовке в течение 10 минут. Пряники полейте растопленным медом и подайте к столу охлажденными.

Ходжентское кукурузное печенье

Ингредиенты

Для теста: 350 г кукурузных хлопьев, 4 яичных белка, 40 г рубленого миндаля, 30 г изюма без косточек, 200 г сахара, 20 г сливочного масла, корица, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Яичные белки взбейте с сахаром и ванилином, добавьте кукурузные хлопья, миндаль и изюм. Тесто перемешайте и выкладывайте столовой ложкой на смазанный сливочным маслом противень.

Выпекайте в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15–20 минут. Печенье посыпьте корицей и подайте к столу охлажденным.

Это интересно!

Различные варианты этого печенья выпекают в Туркменистане и Узбекистане, однако появился рецепт в северных областях Таджикистана.

Печенье «Персики»

Ингредиенты

Для теста: 0,5–0,7 кг муки, 250 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г персикового джема.

Способ приготовления

Сливочное масло разотрите с сахаром (120 г) и яйцами, добавьте муку и перемешайте. Тесто поставьте на 30 минут в холодильник, затем переложите в кондитерский мешок и выкладывайте небольшими порциями на покрытый промасленной бумагой противень. Изделия выпекайте в разогретой до 250 °C духовке в течение 10 минут, затем смажьте джемом, соедините попарно и обваляйте в оставшемся сахаре.

Осетинское печенье с кремом и цукатами

Ингредиенты

Для теста: 0,5 кг пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 100 г кукурузной муки, 100 г рубленого миндаля, 50 г ядер грецких орехов, 10 мл оливкового масла, 5 г корицы.

Для крема: 300 г сливочного масла, 300 г сгущенного молока, 15 мл виноградного сиропа, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г цукатов.

Способ приготовления

Для приготовления крема сливочное масло размягчите, взбейте, добавьте сгущенное молоко, сироп и ванильный сахар. Взбейте смесь с помощью миксера до получения густой пышной массы.

Для приготовления теста размягченное сливочное масло смешайте с сахаром и взбейте до образования густой пены. Положите просеянную пшеничную и кукурузную муку, молотый миндаль.

Замесите тесто и положите его в прохладное место на 1 час, затем разделите на части размером с куриное яйцо и сформуйте из каждого круглое изделие.

Придайте изделиям коническую форму с плоским основанием, верх каждого посыпьте измельченными ядрами грецких орехов и корицей. Выложите изделия на смазанный оливковым маслом противень. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 10–15 минут.

Печенье охладите, полейте кремом и украсьте цукатами.

ТОРТЫ

Особое место среди восточных кондитерских изделий занимают торты. Искушенные в кулинарном искусстве хозяйки выпекают потрясающие по вкусу и внешнему виду торты. На Востоке большой популярностью пользуются кондитерские изделия с добавлением большого количества орехов и фруктов.

Торт «Ореховый»

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 16 яиц, 400 г сахара, 10 г тертой апельсиновой цедры, 5 г кокосовой стружки, 70 г картофельного крахмала, 20 мл растительного масла.

Для начинки: 500 г измельченных ядер грецких орехов, 40 г рубленого арахиса, 6 яичных белков, 250 г сахарной пудры, 20 мл персикового ликера, 10 г сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лайма, 20 мл виноградного сока.

Для украшения: 100 г тертого белого шоколада, 40 г измельченных ядер фундука.

Способ приготовления

Для приготовления теста яйца разбейте, отделите желтки от белков, желтки разотрите с сахаром, белки взбейте с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешайте с желтками и взбейте с помощью миксера. Добавьте апельсиновую цедру, кокосовую стружку, белки, размешайте, введите смесь муки и крахмала и слегка взбейте с помощью миксера. Выложите тесто в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 25 минут. Изделие остудите и разрежьте вдоль на две части.

Для приготовления начинки грецкие орехи смешайте с сахарной пудрой и яичными белками, помешивая, доведите до кипения на водяной бане. Выложите в смазанную сливочным маслом форму и поставьте в разогретую до 140 ˚С духовку на 7-10 минут. Начинку охладите, влейте ликер, прослоите коржи.

Для приготовления глазури сахар смешайте с соком лайма, разотрите, добавьте виноградный сок. Полейте торт глазурью, посыпьте шоколадом и фундуком.

Торт «Цитрусовый сад»

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 6 яиц, 120 г сахара, 1 небольшой лимон, 20 г сливочного масла.

Для крема: 150 г топленого масла, 120 г сгущенного молока, 20 мл сока лайма, 5 г тертой апельсиновой цедры.

Для пропитки: 60 г сахара, 20 мл лимонного ликера.

Для украшения: 100 г рубленых ядер сладкого миндаля, 100 г цитрусовых цукатов.

Способ приготовления

Яйца разбейте. Желтки отделите от белков, разотрите с сахаром добела, добавьте взбитые белки. Лимон вымойте, пропустите через мясорубку, соедините с яичной смесью, добавьте муку и замесите тесто. Выложите его в смазанную сливочным маслом форму. Выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке 10–15 минут. Изделие выньте из формы, охладите и разрежьте вдоль на 3 коржа. Пропитайте их сиропом, приготовленным из сахара, 100 мл воды и ликера.

Для приготовления крема размягченное топленое масло взбейте миксером и, продолжая взбивать, добавьте сгущенное молоко, сок лайма и апельсиновую цедру.

Коржи смажьте кремом, выложите один на другой. Украсьте торт миндалем и нарезанными цукатами.

Шоколадный торт с курагой

Ингредиенты

Для теста: 150 г пшеничной муки, 3–4 яйца, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 40 г кукурузного крахмала, 20 г порошка какао, 100 г кураги, 20 г сливочного маргарина, 5 г питьевой соды.

Для глазури: 200 г темного шоколада, 70 мл молока, 20 г сливочного масла.

Для украшения: 100 г очищенных фисташек, 150 г мягкой кураги.

Способ приготовления

Яйца разбейте, отделите белки от желтков. Желтки смешайте с ванильным сахаром, постепенно подливая теплую кипяченую воду, взбейте. Введите в смесь взбитые с сахаром белки, муку, какао, соду и нарезанную курагу, замесите тесто. Выложите его в смазанную маргарином форму, выпекайте в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут.

Для приготовления глазури шоколад растопите в горячем молоке, добавьте размягченное сливочное масло и тщательно перемешайте.

Готовый охлажденный бисквит покройте глазурью, украсьте половинками фисташек и кусочками кураги.

Торт «Тысяча и одна ночь»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 120 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яичных желтка, 30 г сметаны, 3 г питьевой соды.

Для крема: 500 г чернослива, кураги и фиников, 70 г ядер грецких орехов, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 300 г сахара.

Для украшения: 4 яичных белка, 200 г сахара, 1 пакетик кокосовой стружки.

Способ приготовления

Желтки взбейте с помощью миксера, смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте соду, сметану, сахар и муку. Замесите тесто, выложите его в круглую форму, покрытую промасленной бумагой. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут. Готовый корж остудите и разрежьте вдоль на 3 части.

Для приготовления крема распарьте сухофрукты, удалите косточки, пропустите мякоть через мясорубку. Размягченное сливочное масло взбейте со 150 г сахара с помощью миксера. Оставшийся сахар взбейте со сметаной с помощью миксера.

Соедините обе смеси, добавьте сухофрукты и толченые ядра грецких орехов, тщательно перемешайте. Коржи положите друг на друга, прослоите кремом. Яичные белки взбейте с сахаром с помощью миксера. Смажьте кремом верх и бока торта, посыпьте кокосовой стружкой.

Торт «Восточная сказка»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 7 яиц, 200 г густых сливок, 200 г сахара, 20 г сливочного масла.

Для пропитки: 30 мл персикового сока, 40 г сахара.

Для начинки: 400 г персиков.

Для украшения: дольки персиков.

Для желе: 40 г сахара, 5 г желатина, 40 мл персикового сока, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Яйца разбейте, отделите желтки от белков. Желтки разотрите добела, добавьте взбитые с сахаром белки, сливки и муку. Замесите тесто, выложите его в смазанную маслом форму, выпекайте в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 20 минут. Изделие охладите, разрежьте вдоль на 3 части и пропитайте сиропом, приготовленным их сахара, воды и персикового сока.

Для приготовления начинки персики вымойте, разрежьте пополам, удалите косточки, нарежьте ломтиками.

Для приготовления желе предварительно разведенный желатин смешайте с сахаром и персиковым соком, доведите до кипения, охладите, влейте лимонный сок и перемешайте. Коржи прослоите персиками, выложите один на другой, залейте желе, поставьте на 3 часа в холодильник. При подаче к столу украсьте торт дольками персиков.

Кулинарные хитрости

Для этого торта можно использовать песочное тесто, приготовленное из муки, сливочного маргарина и яиц.

Торт «Мандариновый»

Ингредиенты

Для теста: 150 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 200 г нуги, 20 г какао, 40 г тертого шоколада, 100 г измельченных ядер сладкого миндаля, 20 г картофельного крахмала, 20 г сливочного масла, соль на кончике ножа.

Для крема: 300 мл мандаринового сока, 60 мл цитрусового ликера, 20 г желатина, 100 г сахара, 400 г густых сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

Для помадки: 100 г сахара, 10 мл мандаринового ликера.

Для глазури: 200 г сахара, 30 г порошка какао.

Для украшения: 6 мандаринов, 40 г измельченных ядер фундука, 30 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления теста яйца разбейте, отделите желтки от белков.

Белки смешайте с сахаром и солью, взбейте с помощью миксера, добавьте слегка взбитые желтки. Нугу растопите, положите миндаль, шоколад, какао, муку и крахмал, перемешайте и соедините с яичной смесью.

Тесто выложите в смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в разогретой до 200–220 °С духовке в течение 25–30 минут.

Готовое изделие остудите и разрежьте вдоль на 2 коржа.

Для приготовления крема желатин растворите в 120 мл холодной воды, нагревайте на слабом огне в течение 3 минут, остудите. Влейте мандариновый сок и цитрусовый ликер, положите сахар, ванильный сахар. Перемешайте, добавьте сливки и взбейте крем с помощью миксера. Прослоите коржи кремом.

Для приготовления помадки сахар залейте 100 мл воды и варите до загустения. Добавьте мандариновый ликер, остудите, слегка взбейте и нагрейте на слабом огне до 50 °С. Полейте верхний корж помадкой.

Для приготовления глазури сахар залейте 200 мл кипящей воды, варите до загустения, остудите и перемешайте с какао. Бока торта обмажьте шоколадной глазурью и посыпьте сахарной пудрой.

Мандарины вымойте, очистите, разделите на дольки. Украсьте торт мандаринами и фундуком.

Торт «Сулейман»

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки, 6 яиц, 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 60 г измельченных ядер сладкого миндаля, 25 г кукурузного крахмала, 5 г тертой апельсиновой цедры, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 10 г порошка какао, 20 г сливочного масла, корица, кардамон, молотая гвоздика.

Для крема: 300 мл виноградного сока, 200 г густых сливок, 1 небольшой лимон, 1 палочка корицы, 15 г желатина, 5 яиц, 100 г сахара.

Для украшения: цукаты, виноград без косточек.

Способ приготовления

Яйца разбейте, отделите белки от желтков. Желтки разотрите с 30 г сахара, добавьте ванильный сахар и апельсиновую цедру.

Белки взбейте с оставшимся сахаром, соедините с желтками. Добавьте муку, крахмал, разрыхлитель и перемешайте.

Тесто разделите на пополам. Одну часть смешайте с какао, миндалем, корицей, кардамоном и гвоздикой. Оба вида теста переложите в корне-тики и выдавите вперемежку полосками на смазанный маслом противень. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

Для приготовления крема подогрейте сок, добавьте вымытый и нарезанный лимон, корицу, оставьте под крышкой на 10–15 минут. Желатин замочите в небольшом количестве воды. Яйца разбейте, отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром. Сок снова подогрейте, процедите, добавьте желтки, перемешайте и нагревайте, помешивая, на водяной бане в течение 5 минут.

Положите желатин, перемешайте и охладите. Добавьте взбитые по отдельности яичные белки и сливки, перемешайте.

Торт обмажьте со всех сторон кремом, поставьте на несколько часов в холодильник. Подайте к столу, украсив ягодами винограда и нарезанными цукатами